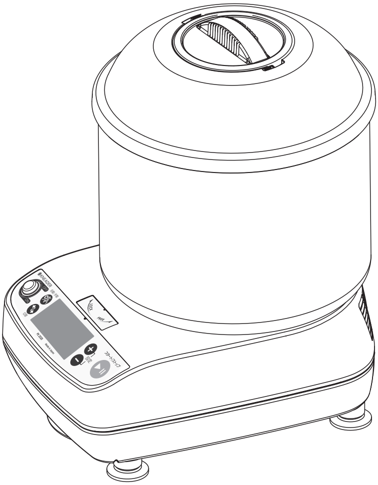
KNEADER

パンニーダー

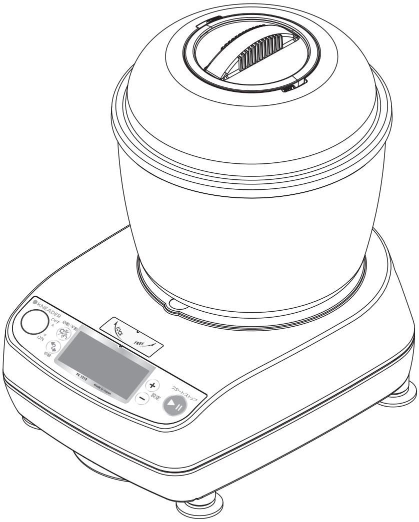
Kneader for Bread

取扱説明書

品番：PK2020



品番：PK1012（一般家庭用）
PK1012P（一般家庭用）



このたびは、本製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございました。
この取扱説明書は必要なとき、すぐに取り出せるように大切に保管してください。
この取扱説明書をよく読んで理解してから、パンニーダーを使用してください。
本製品は日本国内専用です。海外ではご使用いただけません。

目次

安全上のご注意 — 必ずお守りください — …… 2

本書で使用しているマークについて
⚠警告
⚠注意
使用上のお願い

各部のなまえとはたらき …… 4

主要部分のなまえ
操作部
表示画面の説明

パン生地作りをはじめる前に …… 8

パンニーダーの特徴
パン生地作りで失敗しないコツ
パン作りの道具
パンニーダーの準備

ご使用方法 …… 11

使い方
レシピの特徴
創作レシピの作り方と登録のしかた

お手入れ …… 17

取り外し
本体
ポット、ポットカバー、羽根

故障かな?と思ったら …… 19

アフターサービスについて …… 20

仕様 …… 21

安全上のご注意
―必ずお守りください―

ここに示した注意事項は、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するための、安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

●誤った使い方をしたときに生じる内容を次のように区分していきます。

警告	人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容
注意	人が傷害を負う可能性および物的損害の発生が予想される内容

本書で使用しているマークについて

●本書で使用しているマーク(絵表示)と意味は、次の通りです。

絶対に行わないでください。	火気近くでの使用は、絶対に避けてください。
手を触れないでください。	水が飛び散る場所での使用は、絶対に避けてください。
修理技術者以外の人は、修理しないでください。また改造は行わないでください。	必ず指示にしたがって、行ってください。
電源プラグは必ずコンセントから抜いてください。	電源プラグはぬれた手で抜き差ししないでください。

本製品の使用にあたっては、警告･注意に書かれていることを守り、事故が発生しないよう心がけてください。
また、本製品の使用者･管理者は、本製品の内容を理解していない方に操作させないでください。

警　告	
電源プラグのほこりを取り除く ほこりが付着した状態で使用すると、感電や火災の原因になります。	**電源コードを傷つけたり、加工したりしない** 傷ついた状態や加工した状態で使用すると、感電や火災の原因になります。
電源コードは無理に曲げたり、引っぱったりしない 電源コードが傷ついて、感電や火災の原因になります。	**ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない** 感電の原因になります。
電源コードにものを載せたり、踏んだりしない 人の行き来が頻繁な場所に、電源コードを配線しないでください。電源コードが傷ついて、感電や火災の原因になります。	

⚠ 警　告

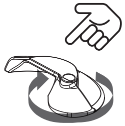
本体は絶対に水洗いしない

本体内部に水が侵入して、感電や故障の原因になります。

使用時以外（部品の取り付け・取り外し・お手入れする時を含む）は電源プラグをコンセントから抜く

けがをする恐れがあります。製品本体をお手入れする場合は、必ず電源プラグをコンセントから抜いてから、作業を行ってください。

回転中は羽根に触れない



けがをする恐れがあります。特に幼児・年少者の手が届くところでの使用はひかえてください。また、ポットの中に手を入れる場合は、羽根の回転を止めてから行ってください。

分解や改造をしない

分解や改造をすると、異常動作や発火の原因になります。また本製品の内部には、感電する恐れのある高電圧部分や、その他の危険な部分があり、人身事故に至る恐れがあります。この取扱説明書に記載した以外の内部点検・調整・修理は、当社サポートデスクにご相談ください。

電源は交流100V専用コンセントを使用する

感電や故障の原因になります。

タコ足配線しない

許容電流オーバーで、感電や故障の原因になります。

⚠ 注　意

不安定な場所や、粉・油で汚れた机の上では、使用しない

本製品の落下・横転により、けがをする恐れがあります。必ず水平かつ安定した状態で使用してください。また、本製品の脚の裏側も使用前にふくことをおすすめします。

60℃以上の材料を入れるときは、ポットカバーを必ず使用する

吹きこぼれによるやけどの原因になります。

壁や家具の近くで使用しない

壁や家具に密着させて使用すると、モーターの冷却が不十分となり、過熱・故障の原因になります。また、壁や家具にも変形・変色の恐れがありますので、本製品は壁面より5cm以上離して使用してください。

火気または水とびの近くでは使用しない

火災や、本体内部に水が浸入して感電の原因になります。

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない

材料は決められた量以上使用しない

モーターへの負担が大きくなり、故障の原因になります。

ポットカバー上部にものを載せない

運転時の振動で落下し、破損やけがの原因になります。

操作パネルに水をかけない

電気回路が故障する恐れがあります。ぬれた場合は、乾いた布などですみやかにふき取ってください。

使用上のお願い

◆次のような場合は、すぐに電源スイッチをオフにして、電源プラグを抜いてから、当社サポートデスクにご相談ください。

- ・ブレーカーがたびたび「切」になる場合
- ・ボタンを押しても作動しない場合
- ・電源コードやプラグが破損したり、すり切れたりした場合
- ・落下などで変形した場合
- ・本体（フレーム）内に液体が入った場合
- ・煙が出たり、異臭がしたり、取扱説明書にしたがって操作しても正常に動作しない場合
- ・手や異物が羽根に巻き込まれるなどして、危険が生じた場合

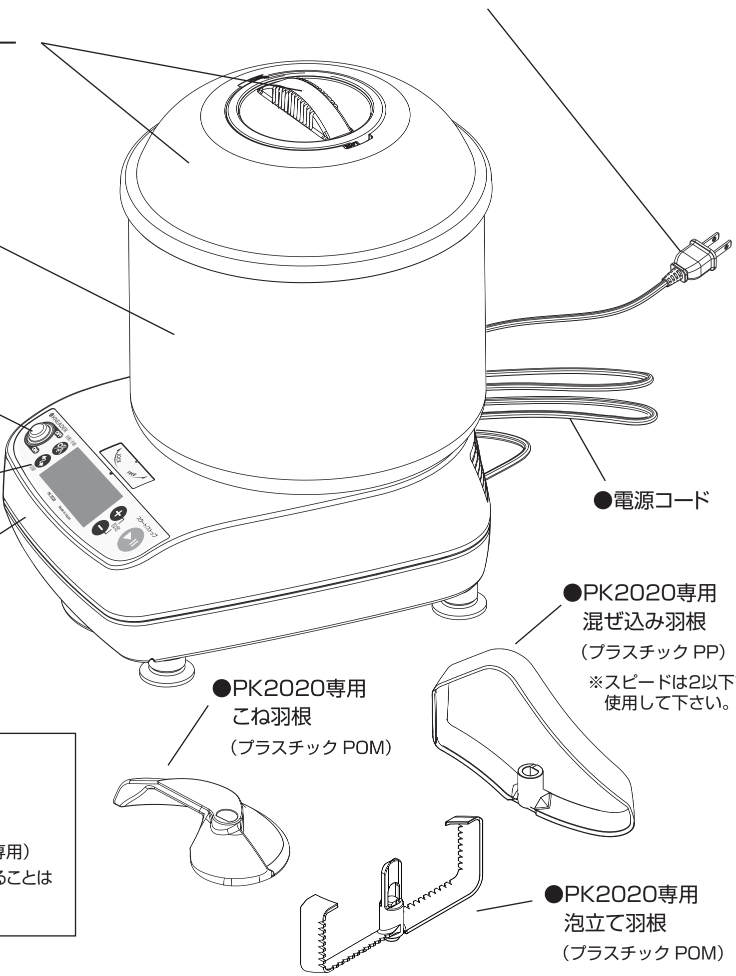
◆製品に添付されている警告ラベルには、安全のための重要な注意事項が記載されていますので、以下のことを守ってお使いください。

- ・本製品に貼られているラベルは、常に読める状態で使用してください。また、他の機材で隠したりしないでください。
- ・取り外したり、改変しないでください。
- ・汚れたり、破損した場合は、新しいラベルに貼り替えることをおすすめします。ラベルのお求めについては、当社サポートデスクにご相談ください。

各部のなまえとはたらき

主要部分のなまえ

品番：PK2020



●電源プラグ
（交流100V･7A以上のコンセントを使用してください）

●ドーム型ポットカバー
中心部の小さいフタも
開閉できます。
（プラスチックPP）

●ポット
［PK2020 専用］
（ステンレス）

●電源スイッチ

●操作部

●電源コード

●本体
（プラスチックABS）

●PK2020専用
混ぜ込み羽根
（プラスチック PP）
※スピードは2以下で
使用して下さい。

●PK2020専用
こね羽根
（プラスチック POM）

●PK2020専用
泡立て羽根
（プラスチック POM）

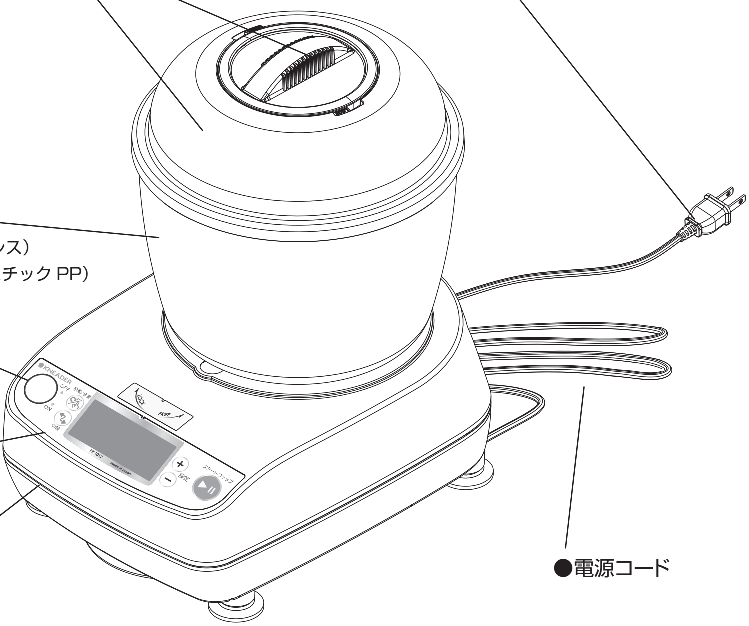
付属品

■取扱説明書(本書)
■保証書
■保冷剤(PK2020専用)
（電子レンジで温めることは
できません）

品番：PK1012／PK1012P

●電源プラグ
（交流100V･7A以上のコンセントを使用してください）

●ドーム型ポットカバー
中心部の小さいフタも
開閉できます。
（プラスチックPP）



●ポット
・PK1012（ステンレス）
・PK1012P（プラスチック PP）

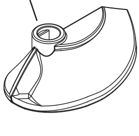
●電源スイッチ

●操作部

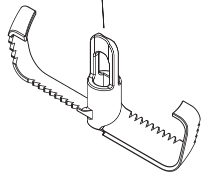
●本体
（プラスチックABS）

●電源コード

●こね羽根
（プラスチック PP）
※PK1012、PK1012P 共通



●泡立て羽根（プラスチック POM）
※PK1012 ステンレスポット専用
※PK1012P には添付されていません。
※プラスチックポットには使用できません。



付属品

■取扱説明書（本書）
■保証書
■保冷剤（PK1012、PK1012P共通）
（電子レンジで温めることはできません）

※PK1012、PK1012P には混ぜ込み羽根はありません。

操作部

電源スイッチ

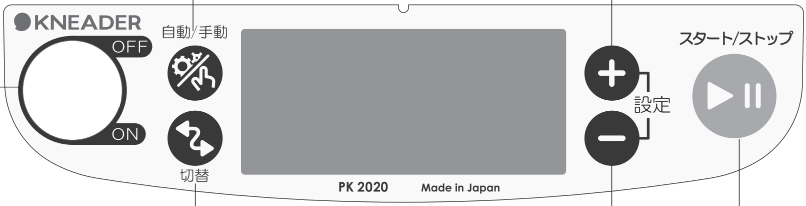
ONで緑色のランプが点灯します。

プラスボタン

＋ボタンを押すとレシピ及び各工程の設定値をプラスに変更できます。

自動/手動ボタン

ボタンを押すと自動と手動が切り替えられます。
手動運転：こねあがり発酵状態を工程ごとに確認したい方にオススメです。
自動運転：同じレシピを連続する場合等便利です。



切替ボタン

待受画面の時に ボタンを押すと、変更できる工程が順番に点滅表示されます。

レシピ → 1~7工程

スタート後に ボタンを押すと、スピードと時間が交互に点滅表示され＋－ボタンで変更できます。

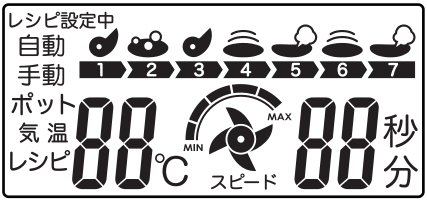
マイナスボタン

－ボタンを押すとレシピ及び各工程の設定値をマイナスに変更できます。

スタート/ストップボタン

ボタンを押すとスタートし、再度押すとストップします（羽根と時間が止まります）。

表示画面の説明



：ニーディング工程

：水和・熟成工程

：発酵・熟成工程

：ガス抜き工程

：工程進行表示

終了工程は点灯し、実行中の工程は点滅します。

ストップで停止させると、実行中の工程は点灯になりますが、

スタートで点滅を再開します。

レシピ設定中 ：点灯中はレシピ内容の変更ができます。

自動 ：点灯中は全行程終了まで自動運転します。

手動 ：点灯中は1工程ごとに停止し、ブザーでお知らせします。

ポット ：点灯中はポット温度（≒生地温度）を表示します。

※プラスチックポットは参考温度となります。

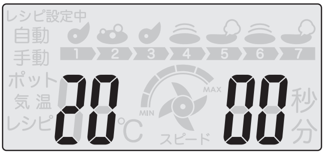
気温 ：点灯中は室内（ニーダー近辺）温度を表示します。

レシピ ：点灯中はレシピ番号を表示します。

：羽根の駆動表示

スピードは5段階で表示されます。
回転中は表示羽根も回転しています。

累積稼働時間の表示 ： 電源“ON”時最初に表示される数字が
累積稼働時間を表します。



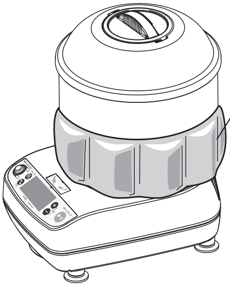
表示例：累積稼働時間
2000時間を
表しています

パン生地作りをはじめる前に

パンニーダーの特徴

1 パン生地のために作られた羽根

本製品はポットに装着された「こね羽根（特許取得）」が良いグルテンを効率よく作り、最適な速度でグルテンを切り離すことなく、こねあげます。



保冷剤の取付方
（面ファスナーでしっかりとめてください）

2 温度管理がより簡単に

①ポット温度（≒生地温度）と室温を表示できます。
※プラスチックポットは参考温度となります。
（ポットをはずすと室温を表示します）
※お使いいただく場所によっては温度誤差が生じることもあります。
②専用保冷剤により生地温度を調整できます。
（電子レンジで温めることはできませんので、湯煎で温めてご使用ください）
あらかじめ冷凍庫で冷やしておき、生地温度の調整したいときポットに巻きつけてご使用ください。

3 大きくなった表示画面（当社比 1.7倍）と簡単操作

画面が大きくなり、絵文字表現採用により、見やすく、使いやすくなりました。

4 創作レシピが簡単操作でつくれます。

①基本レシピ：01（タイマー設定のみ）、02（ストレート法）、03（おおち法）。
②創作レシピ：04～10に7個のレシピが登録できます。
③お薦めレシピ：11～15は添付レシピの代表的な5個のレシピを選べます。
④ミキシング：HP（ミキシングモード）生クリームのホイップ、メレンゲができます。
⑤ミキシング：LP（低速モード）うどん等（水分量の少ない生地）に適しています。

5 簡単お手入れ

ポットや羽根は、取り外し可能で丸ごと洗えます。

6　1回に作ることのできる分量

	こね羽根		泡立て羽根		混ぜ込み羽根
	パン	うどん	メレンゲ	生クリームのホイップ	餃子の具
	小麦粉	小麦粉	卵白	生クリーム	餡
PK2020 （ステンレスポット）	600～2000g	600～1500g	3～16ヶ	100～1000cc	1000～4000g ※スピードは2以下で使用して下さい。
PK1012 （ステンレスポット）	300～1200g	300～800g	1～12ヶ	100～600cc	
PK1012P （プラスチックポット）	300～1200g	300～800g ※もちも可	※使用できません		

※各数値は参考値です。水分量などにより変動します。
※ステンレスポットはもちをこねることはできません。
※上記分量を超えた場合、スピードが遅くなることがありますが、故障ではありません。

パン生地作りで失敗しないコツ

①パン生地は温度に敏感です

室温・水温は発酵に影響してパンの仕上がりを左右します。
〈仕込み水温の目安〉　夏：15～20℃　冬：30～35℃

②材料を室温に戻しましょう

特に牛乳や卵は冷たいまま使うと生地温度を下げることになり、その後の発酵・熟成に影響します。

③材料は正確に量りましょう

計量を間違えると生地が固くなったり、やわらかくなりすぎたり、仕上がりに差がでます。

④パン生地を乾かさないようにしましょう

こねあげた生地は、ポットカバーをかぶせて熟成させ、乾燥させないようにしましょう。

パン作りの道具

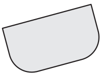
●最低限用意したいもの

①生地作り … はかり、温度計
②分割・成型 … パンマット、カード

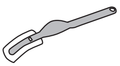
◆その他に用意したいもの

めん棒、焼き型、クープナイフ、はけ

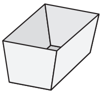
カード



クープナイフ



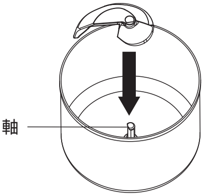
焼き型



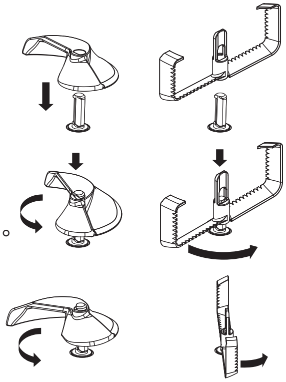
パンニーダーの準備

1 ポットに羽根を取り付ける。

ポットの中心にある軸に、羽根の中心の穴を
合わせて差し込んでください。



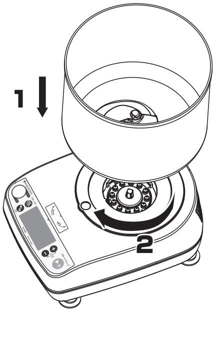
※混ぜ込み羽根も同様



反時計方向に
押し回してください。

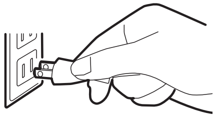
2 ポットを本体に取り付ける。

ポット下部を本体のポット取り付け穴に挿入し
「LOCK」の方向（本体貼付ラベル参照）に固定
されるまでしっかり回してください。
（固定が不十分だとスタートできません）



3 電源プラグをコンセントに差し込む。

電源は100Vのコンセントを使用してください。
タコ足配線は危険ですのでおやめください。

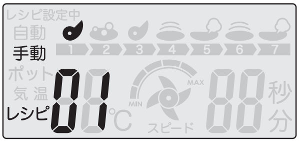


ご使用方法

パンニーダーの使い方

1　安定したところに置く

グラグラした所やすべりやすい所に置くと、こねの
振動で本体が動くことがあります。
（本体が動いてしまう場合は、市販のすべり止め
マットの上に置いてください。）

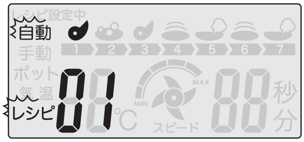


待受画面

2　電源スイッチをONにする

3　自動 / 手動を選択する

ボタンを押すと自動と手動が切り替えられます。
自動運転：　ボタンを押すと最終工程終了まで
ストップしません。
手動運転：1工程ずつストップします。
次工程は　ボタンを押すとスタートします。



メニュー画面

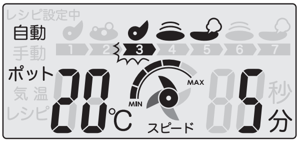
4　レシピの選択や内容の変更をする（しない場合はそのままスタート）

①　ボタンでレシピ番号を選択します。
②レシピの内容を変更する場合
ボタンを押すと1工程から順番に点滅表示され、
スピードや時間を　ボタンで変更できます。

5　ボタンを押してスタート

工程進行表示が点滅します。一時停止中は
点灯します。終了した工程は点灯します。

注意：　ボタンを押したときにピピッと音がする
だけで動作を開始しない場合はポットが
しっかり固定されているか確認してください。



運転中画面

6 運転中のスピードや時間の変更ができる

ニーディングやミキシング中に ＋ − ボタンを押すと、スピードの変更ができます。
また ボタンを押すと時間の変更ができます。
（再度スピードを変更する場合には ボタンを押します。）
熟成･発酵中に ＋ − ボタンを押すと時間の変更ができます。

7 一時停止は ▶II ボタンを押す

8 ニーディング、発酵が不十分な時は（手動モードのとき）

工程終了による一時停止中に、時間を追加し、 ▶II ボタンを押すと、
終了した工程を延長することができます。（時間変更方法については項目6参照）

9 ニーディング、発酵が途中で十分と感じた場合

時間変更で時間を0に変更することで現在行っている工程を終了し、
次の工程に移動します。（時間変更方法については項目6参照）

レシピの特徴

レシピ番号	特徴
01 （ニーディングのみ）	工程1のみですが、スピードを“0”にして、発酵モードにしたり、 時間を数秒にしてガス抜きモードにする等自由に使用できます。 （工程1のスピードと時間のみ設定･変更･保存ができます。）
02 （ストレート法）	工程3（こね）、4（発酵）、5（ガス抜き）の3工程の短時間ニーディングにおすすめです。 （スピードと時間のみ設定･変更･保存ができます。）
03 （おおち法）	全7工程をフルに使い、おいしさを追求される方におすすめです。 （全行程のスピード、時間の設定･変更･保存ができます。）

大地修造、慶子夫妻が、パン作りを科学的に研究を重ね、50年近く培ってこられたパン作りが「おおち法」です。
（参考文献：驚異のパン焼き法　大地修造著）

①家事の合間に最短2時間で生地ができる。
　ニーダーでこねて、ポット内熟成まで置いておけるので、　実際の手間のトータルは30〜40分

②「直こね法」の改良型
- コツと熟練がいらない。たたきつけるなどの騒音がでない。
- 材料を2回に分けていれる。1回目に、粉量40%に対して100%の水を入れてニーダーで水和を良くして、良いグルテンを早く作ります。

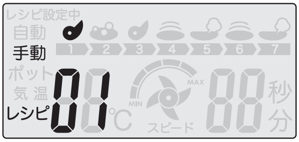
③パン作りの基本を再現
- 水和（食感）、熟成（味）、発酵（ふくらみ）の3つの要素を上手くコントロールしているので失敗が少ないパン作り法です。

<table>
<tr><th colspan="2">レシピ番号</th><th>特徴</th></tr>
<tr><td colspan="2">04～10
（創作レシピ）</td><td>全7工程の追加･削除及びスピードと時間の設定･変更･保存ができます。</td></tr>
<tr><td colspan="2">11～15</td><td>添付レシピ集の代表的レシピで工程、スピード、時間の設定･変更
保存はできません。（ただし、運転中での変更はできます）</td></tr>
<tr><td rowspan="5">（日本ニーダーレシピ集）</td><td>11</td><td>ストレート法
山形食パン、全粒粉くるみパン、イングリッシュマフィン、
ウィンナーロール、トマトバジルパン、ツナマヨコーンパン、
フォカッチャ、ピザ、ベーコンエピ、パン･ド･カンパーニュ</td></tr>
<tr><td>12</td><td>おおち法（食パン、全粒粉食パン）</td></tr>
<tr><td>13</td><td>山形食パン、全粒粉くるみパン、イングリッシュマフィン、
ウィンナーロール、トマトバジルパン、ツナマヨコーンパン、
フォカッチャ、ピザ、ベーコンエピ、パン･ド･カンパーニュ</td></tr>
<tr><td>14</td><td>あんパン、レーズンパン、シナモンロール、メロンパン、
ツイストクリームドーナッツ、ロールパン</td></tr>
<tr><td>15</td><td>フランスパン</td></tr>
<tr><td colspan="2">LP</td><td>低速モードです。　※パンこね時のスピードより低速になります。
うどん等（水分量の少ない生地）に適しています。
（粉や水分量によっては固まりにならないこともあります。）
<table><tr><td>工程</td><td>①
水回し</td><td>②
生地まとめ</td><td>③
こね</td><td>④
空気出し</td><td>⑤
仕上げ</td></tr><tr><td>時間</td><td>40秒</td><td>9分</td><td>18分</td><td>4分</td><td>8分</td></tr><tr><td>スピード</td><td>5</td><td>1</td><td>4</td><td>1</td><td>4</td></tr></table>
※時間は目安ですので生地の状態を見て調整をしてください。</td></tr>
<tr><td colspan="2">HP</td><td>ミキシングモードです。　※徐々にスピードが速くなります。
生クリームのホイップやメレンゲに最適です。
（飛沫（ヒマツ）が飛び出ることがありますのでドーム型ポットカバーを使用する
ことをお薦めします。）</td></tr>
<tr><td colspan="2">全レシピ共通</td><td>運転スタートした後のスピード･時間の変更は現工程のみできますが、
保存はできません。</td></tr>
</table>

創作レシピの作り方と登録のしかた

1 電源スイッチをONにします

画面に累積使用時間を数秒間表示してから
待受画面になります。
（待受画面に表示されるレシピは購入時は“01”、
使用後は最後に使用したレシピが表示されます。）



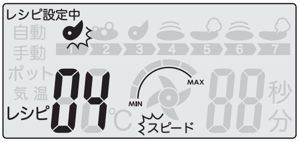
待受画面

2 レシピ番号の選択と設定

ボタンでレシピ番号の04～10のいずれかの
番号を選択し、ボタンを押すと選択したレシピ番号の
工程1のスピード設定画面になります。

レシピ番号選択画面

※タイマーのみ使用の場合
ニーディング、ガス抜き工程でスピードを“0”にすると
タイマーとしてご利用できます。



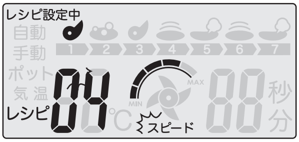
“0”スピード設定中

※工程を削除する場合
工程を削除する場合はボタンで時間を0秒に
設定し、ボタンを押します。

“0”秒設定中

3 工程1（ニーディング）のスピード設定

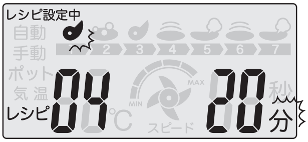
スピード設定画面が表示されていることを確認してから
ボタンでスピードを設定し
ボタンを押すと時間設定画面になります。
（工程1のスピードが保存されました）



工程1：スピード設定画面

4 工程1（ニーディング）の時間設定

時間設定画面が表示されていることを確認してから
ボタンでニーディング時間を設定し
ボタンを押すと、工程2の時間設定画面になります。
（工程1の時間が保存されました）



工程1：時間設定画面

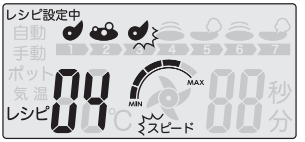
5 工程2（水和・熟成）の時間設定

時間設定画面が表示されていることを確認してから
＋－ボタンで水和・熟成時間を設定し
ボタンを押すと工程3のスピード設定画面になります。
（工程2の時間が保存されました）

工程2：時間設定画面

6 工程3（ニーディング）のスピード設定

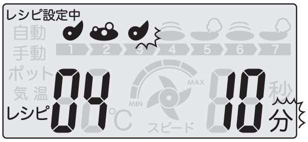
スピード設定画面が表示されていることを確認してから
＋－ボタンでスピードを設定し
ボタンを押すと、工程3の時間設定画面になります。
（工程3のスピードが保存されました）



工程3：スピード設定画面

7 工程3（ニーディング）の時間設定

時間設定画面が表示されていることを確認してから
＋－ボタンでニーディング時間を設定し
ボタンを押すと工程4の時間設定画面になります。
（工程3の時間が設定されました）



工程3：時間設定画面

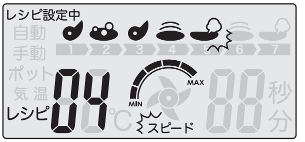
8 工程4（発酵・熟成）の時間設定

時間設定画面が表示されていることを確認してから
＋－ボタンで発酵・熟成時間を設定し
ボタンを押すと工程5のスピード設定画面になります。
（工程4の時間が保存されました）

工程4：時間設定画面

9 工程5（ガス抜き）のスピード設定

スピード設定画面が表示されていることを確認してから
＋－ボタンでスピードを設定し
ボタンを押すと工程5の時間設定画面になります。
（工程5のスピードが保存されました）



工程5：スピード設定画面

10 工程5（ガス抜き）の時間設定

時間設定画面が表示されていることを確認してから
ボタンでガス抜き時間を設定し
ボタンを押すと工程6の時間設定画面になります。
（工程5の時間が保存されました）

工程5：時間設定画面

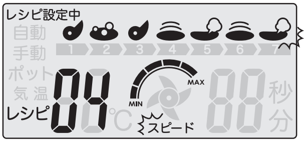
11 工程6（発酵・熟成）の時間設定

時間設定画面が表示されていることを確認してから
ボタンで発酵・熟成時間を設定し、
ボタンを押すと工程7のスピード設定画面になります。
（工程6の時間が保存されました）

工程6：時間設定画面

12 工程7（ガス抜き）のスピード設定

スピード設定画面が表示されていることを確認してから
ボタンでスピードを設定し
ボタンを押すと工程7の時間設定画面になります。
（工程7のスピードが保存されました）

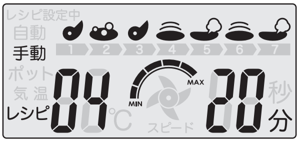


工程7：スピード設定画面

13 工程7（ガス抜き）の時間設定

時間設定画面が表示されていることを確認してから
ボタンでガス抜き時間を設定し
ボタンを押すと待受画面になります。
（工程7の時間が保存され創作レシピの登録が
終了しました）

工程7：時間設定画面



レシピ04の待受画面

お手入れ

お手入れは、使用ごとにこまめに行ってください。

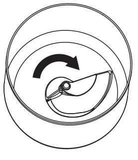
注意

・必ず電源プラグをコンセントから抜いて行ってください。
・ベンジン、シンナー、磨き粉などは、表面を傷つけますので、使わないでください。特に羽根を傷つけると、ニーディングがうまく行えず、パン生地のでき上がりに支障をきたしますので、気をつけてください。
・生地の洗いカスは、直接流しに捨てないでください。粉の固まったものは、水に溶けにくいので、パイプなどが詰まる原因になります。
・作業後は、必ずポットの軸から羽根を取り外してください。放置すると生地が固まり羽根が取りにくくなる場合があります。
・本体ポット取付部等にたまった粉はブラシ、フキン、掃除機等で取り除いてください。

取り外し

ポットカバー、羽根、ポットの順に外す。

【羽根の取り外し方】



ポットを**本体につけた状態で**羽根を時計回りにいきおいよく回して取り外してください。

※ご使用後にポットを長時間放置すると生地が固まり、羽根が取れにくくなる場合がありますので、ご使用後は、**なるべく早くポットから羽根を取り外してください**。

本体

本体表面の汚れを、乾いた柔らかい布で軽くふき取ってください。

汚れがひどいときは、柔らかい布を水で濡らしてから、固くしぼってふき取り、最後に必ずからぶきしてください。

ポット、ポットカバー、羽根

水またはぬるま湯で、洗ってください。

汚れがひどいときは、食器用中性洗剤をスポンジや布に含ませて軽くこすってから、水またはぬるま湯で洗い流してください。

ポットについての注意

・水を入れたまま長時間放置しないでください。腐食したり羽根取付軸が回らなくなることがあります。
・落ちにくい汚れのときは、食器用中性洗剤を水でうすめて霧吹きなどを使って吹きかけ、15～20分程おき、水でよく洗い流してください。
・岩塩は、使用しないでください。傷がつく恐れがあります。

羽根についての注意

・羽根が外れない時は、ぬるま湯を少し入れてしばらくおき、羽根についた生地をやわらかくしてから外してください。
・羽根の穴につまった生地は、柔らかいブラシなどを使って取り除いてください。

●保管するときは

・汚れや水分をふき取ってください。
・ポット、ポットカバー、羽根を十分に乾燥させてください。

故障かな？ と思ったら

修理を依頼する前にお確かめください。

症状	お調べいただくこと
ボタン操作ができない	電源プラグがコンセントから抜けていませんか? もしくは、電源スイッチがOFFになっていませんか? →　電源プラグをコンセントに差し込み、電源スイッチをONします。
何も表示されない	電源プラグがコンセントから抜けていませんか? もしくは、電源スイッチがOFFになっていませんか? →　電源プラグをコンセントに差し込み、電源スイッチをONします。
本体をさわると熱い	使用直後ではありませんか? →　使用中および使用直後は本体が熱くなります。ただし煙が出たり、異臭がしたりする場合は、すぐに運転を停止し、電源プラグを抜いてから、当社サポートデスクにご相談ください。
工程が進行しない	手動モードではありませんか? →　自動モードにすると全行程終了まで止まりません。
回転しない	ポットがはずれていませんか? →　「コツ」と止まるまでポットを「LOCK」方向に回してください。
「E1」と表示される	モーターロック異常です。 羽根が逆向きに付いている可能性があります。 →　当社サポートデスクに修理をご依頼ください。
「E2」と表示される	ポット温度センサー異常です。 →　当社サポートデスクに修理をご依頼ください。
「E3」と表示される	気温センサー異常です。 →　当社サポートデスクに修理をご依頼ください。

上記表にしたがって対応しても改善されない場合は、当社サポートデスクにご相談ください。

お問い合わせの際、品番、製造番号および操作部の表示内容についてお尋ねすることがありますので、事前に確認をお願いします。

品番→操作部または本書の表紙に記載されています。

製造番号→本体下面のラベルに記載されています。

操作部表示→表示内容がある場合。

アフターサービスについて

修理･お取り扱い･部品ご購入などについてのご相談は、当社サポートデスクまでお問い合わせください。

●保証期間について

保証期間は、お買い上げ日から1年間または累積稼働時間2000時間のどちらか早い方までです。

・**保証期間中の修理**
保証書の記載内容により、当社サポートデスクで対応致します。

・**保証期間後の修理**
修理すれば使用できる製品は、お客様のご要望により、有償にて修理致します。

・**保証範囲**　本体

●補修用性能部品の保有期間

当社は、本製品の補修用性能部品※を製造打ち切り後、6年間保有しています。

※性能部品：その製品の機能を維持するために必要な部品です。

●消耗品について

以下の部品は消耗品です。交換が必要になりましたら、当社サポートデスクにご相談ください。

・**ポット**：水モレなど不具合が発生した場合。
・**保冷剤**：中の液体が流出した場合。
・**羽根**：摩耗により取り外しにくくなった場合。

〈当社サポートデスク〉

・電話番号：**0120-481-484**（フリーダイヤル）
※受付時間：10：00～17：00　月～金曜日（土・日、祝日、弊社休業日を除く）

・ホームページ：**http://kneader.jp**

●製造番号について

製造番号を本製品の識別番号として使用しています。
本体下面のラベルに**製造番号**が記載されていますので、必要なときすぐに確認できるように、**下の枠内に番号**と**お買い上げいただいた日付**を**記入しておいてください**。

9桁の数字が記載されています。

製造番号		購入年月日	年　月　日

仕 様

主な仕様は以下のとおりです。

品番：PK2020

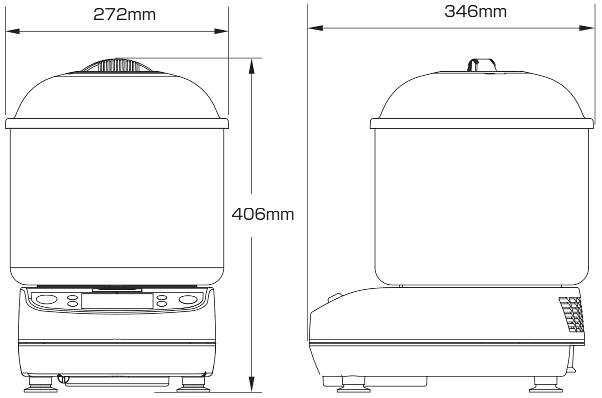
ニーダー本体

電源	交流100V　　50／60Hz 共用
消費電力	180W
駆動	DCモーター
回転範囲（無負荷）	100回転/分～285回転/分(5段階)　※LPモードを除く
外形寸法(幅×奥行き×高さ)	240×335×130mm
質量	4.0kg
コード長	1.5m
原産国	日本

ポット（ポットカバー、羽根含む）

外形寸法(幅×高さ)	φ272×310mm
質量	1.8kg
原産国	日本

■外形寸法図



※製品改良のため、仕様および外観の一部を予告なしに変更することがあります。
　あらかじめご了承ください。

品番：PK1012／PK1012P

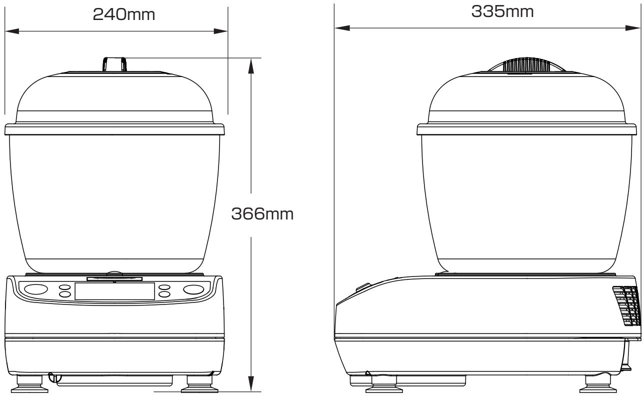
ニーダー本体

電源	交流100V　50／60Hz 共用
消費電力	160W
駆動	DCモーター
回転範囲（無負荷）	120回転/分〜340回転/分(5段階)　※LPモードを除く
外形寸法(幅×奥行き×高さ)	240×335×130mm
質量	4.0kg
コード長	1.5m
原産国	日本

ポット（ポットカバー、羽根含む）

外形寸法(幅×高さ)	φ230×185mm
質量	1.2kg(ステンレスポット)、0.8kg(プラスチックポット)
原産国	日本

■外形寸法図



※製品改良のため、仕様および外観の一部を予告なしに変更することがあります。
あらかじめご了承ください。

・本書の内容の一部、または全部を無断転載することは禁止されています。
・本書の内容に関しては、将来予告なしに変更することがあります。
・本書の内容について、誤りや記載漏れなどお気づきの点がありましたら、お手数ですが当社までご連絡ください。

KNEADER
日本ニーダー株式会社

〒243-0417
神奈川県海老名市本郷2346-1
http://kneader.jp

602A50362
（2014年3月作成）